

## CONTESTACIÓN AL DISCURSO DE INGRESO COMO ACADÉMICO CORRESPONDIENTE DEL Iltmo. SR. D. RAFAEL J. ASTORGA MÁRQUEZ

ILTMA. SRA. D<sup>a</sup> MARIA CRUZ GALLEGO DOMINGUEZ \*

Excmo. Sr. Presidente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental,

Iltmo. Sr. Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga,

Iltmos. Srs. Académicos,

Dignísimas Autoridades, compañeros y amigos.

En primer lugar quisiera agradecer al Presidente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, el Excmo. Sr. D. Antonio Marín Garrido el haberme confiado la tarea de contestar al discurso de ingreso en esta Academia del Dr. D. Rafael Astorga.

Sentí una inmensa satisfacción por la misión encomendada. Se trataba por un lado de resaltar la incorporación como Académico correspondientes de un compañero con un brillantísimo curriculum y de otra, la posibilidad de participar, en tan solemne acto.

Quisiera felicitar al Dr. Astorga por este discurso, y resaltar el acierto en su elección, por su actualidad como por la importancia que tiene tanto en sanidad animal como en salud pública. Nadie mejor que él tras sus 20 años de trabajo en investigación para debatir sobre el tema.

---

\* Académica de Número de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

Actualmente la salmonella es el principal agente productor de zoonosis transmitidas por los alimentos en España y en la Unión Europea. Para los veterinarios que como yo trabajamos en el área de Salud Pública, se convierte en uno de los principales peligros biológicos de control, y quizás por ello mis comentarios van a derivar en esa vertiente.

Sin duda, los programas que se han desarrollado en nuestro país a raíz del Reglamento (CE) n° 2160/2003, del Parlamento Europeo sobre el control de la *Salmonella* y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos, han reducido la incidencia de la enfermedad, al disminuir la prevalencia o erradicar determinados serotipos en aves de las especies *Gallus gallus* y en pavo. Queda todavía pendiente el establecimiento de los programas para cerdos de abasto y reproductores, una vez terminen los estudios de prevalencia.

Tal y como ha descrito el Dr. Astorga, la globalización hace que cualquier fallo en una cadena de producción derive los problemas sanitarios a cualquier parte de España o del mundo: caso de los pollos asados precocinados en España o casos que se han originado en alimentos infantiles.

Y hablando de esta provincia en la que nos encontramos, y de nuestra Comunidad Autónoma, gran incidencia de las toxiinfecciones por *Salmonella* que se producen son debidas a errores en la manipulación de ciertos alimentos, bien sea tanto a nivel doméstico como a nivel del sector restauración, tan desarrollado en esta zona turística.

Desde las áreas de Salud Pública trabajamos para la educación de manipuladores, la inspección de establecimientos y la supervisión de los sistemas de autocontrol de los mismos. Se trata de controlar factores de riesgo en instalaciones, higiene, tiempos/temperaturas de tratamiento adecuados en la elaboración de alimentos de riesgo, y condiciones adecuadas de mantenimiento y/o regeneración hasta su consumo, entre otros.

Pero estos controles no son nuevos. Ya en el año 1991, el Ministerio de Sanidad publicó un Real Decreto en base a los datos epidemiológicos relativos a los brotes de toxiinfecciones alimentarias registrados durante los años anteriores, que ponían de relieve una elevada frecuencia de los originados por la ingestión de alimentos de consumo inmediato que contienen huevo, tales como mayonesas, salsas, cremas, etc., siendo microorganismos del género *Salmonella* los agente etiológicos que mayor número de brotes y casos vienen produciendo año tras año. De cara a establecer medidas de control higiénico-sanitario, se constata que las factores de mayor riesgo en relación a las Toxiinfecciones alimentarias son las deficiencias higiénicas en los establecimientos

públicos donde se sirven comidas, principalmente las vinculadas a la manipulación y conservación de derivados crudos del huevo. Esta situación aconsejó la adopción de medidas necesarias para la prevención de riesgos que afectan a la salud de los ciudadanos, entre los que incluían cocinado por encima de 75°C, consumo antes de 24 horas, y conservación en frío por debajo de los 8°C.

En Andalucía, y motivado por las altas temperaturas del verano y por nuestras costumbres gastronómicas, esta norma se había plasmado anteriormente en el año 1986 en una Orden de la entonces Consejería de Salud y Servicios Sociales.

Somos conscientes que la educación sanitaria y las responsabilidades que van adquiriendo los empresarios van dando sus frutos, y año tras año va disminuyendo la incidencia de la enfermedad.

Por requerimiento del guión voy a referenciar brevemente el currículum del Dr. Astorga, y he de confesar que he tenido que realizar un duro trabajo de síntesis para poder exponerlo en el tiempo estipulado.

Su actividad profesional se ha desarrollado fundamentalmente en el entorno de la Universidad.

El Dr. Astorga, cursó sus estudios de licenciatura en Veterinaria en la Universidad de Córdoba, finalizándolos en julio de 1988.

De aquí paso a realizar estudios de tercer ciclo en la universidad de Murcia, donde fue becario en el área de patología animal, obteniendo el grado de doctor en 1992 (con su tesis "Encuesta serológica de infecciones en aves acuáticas de las marismas del Guadalquivir).

Tras la lectura de tesis pasó a ser durante unos meses profesor asociado en la Universidad de Murcia, en el área de enfermedades infecciosas, para posteriormente regresar a la Universidad de Córdoba en 1995 como profesor ayudante, obteniendo en el año 99 la titularidad que actualmente ostenta en el Departamento de Sanidad Animal.

Durante estos años, gran parte de su actividad investigadora ha estado ocupada por la Salmonella.

Como resultado de sus trabajos de investigación se pueden citar:

- Participación en 6 proyectos y contratos de investigación

- Participación en 9 contratos de I+D de especial relevancia con empresas y/o Administraciones
- Dirección tres tesis doctorales (dos de ellas relacionadas con el tema que hoy no ocupa) y de 4 tesinas de licenciatura

Ha presentado innumerables comunicaciones a congresos, tanto nacionales como internacionales. Ha sido autor de varios libros y capítulos de libros y ávido autor de publicaciones científicas, tanto nacionales como internacionales

Su actividad docente se amplía no sólo a los estudios de licenciatura de veterinaria, sino que ha sido también profesor en:

- el Máster de Equinotecnia,
- en cursos de doctorado programa “sanidad animal”,
- en el Máster de medicina, sanidad y mejora animal,
- y codirector de curso “Seguridad alimentaria y sanidad animal” Universidad de Verano Cordoba (2004-05, 05-06 y 06-07)

Igualmente ha impartido cursos y conferencias (cerca de la treintena), gran parte de ellas relacionadas con *Salmonella*, incluyendo la del “V ciclo de conferencias Alimentación fuera del Hogar” celebradas en Málaga en 2006 y organizadas entre otros entidades por esta Real Academia.

En su desarrollo profesional ha realizado estancias internacionales (Hannover y Dublín) y nacionales (Tarragona y Madrid), todas ellas relacionadas con epidemiología, identificación y serotipificación de salmonella u otras técnicas de caracterización.

Actualmente ocupa un cargo de gestión dentro de la Universidad de Córdoba (desde 2010) como de Secretario de la Facultad de Veterinaria. Anteriormente ya en distintos momentos ha sido coordinador de estancias de la licenciatura de veterinaria, vicedecano de ordenación académica y vicedecano de estudiantes y extensión universitaria.

Hoy es un día de gozo para el profesor Astorga, su familia y para muchos de los amigos que le acompañan, y para nuestra Real Academia que incorpora a su elenco académico un valor seguro.

De mi parte dos enhorabuena: una a la Real Academia por recibir en su seno a este nuevo académico que con su formación y conocimientos contribuirá a su engrandecimiento, y la otra al Dr. Astorga por el honor y distinción que esta incorporación le comporta.

Muchas gracias por su atención.